باربی کیو کلیجی

اجزا:

کلیجی آ دھا کلو

سرکہ 4 سے 5 کھانے کے چمچ

تیل 1 کپ

ادرک لہسن پیسٹ ڈیرھ کھانے کا چمچ

ہلدی 1 چائے کا چمچ

گرم مصالحہ پاؤڈر 1 چائےکا چمچ

کٹی لال مرچ 1 چائے کا چمچ

لال مرچ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ

بھنا کٹا ہوا زیرہ 1 چائے کا چمچ

تلی ہوئی پیاز آدھا کپ

لیمو رس 1 کھانے کا چمچ

دہی 1 پاؤ

نمک حسب ذائقہ

ادرک لمبی کٹی ہوئی

موٹی مرچیں 2 سے 3

ہرا دھنیا3 سے 4 ٹہنیاں

کوئلہ 1 چھوٹا ٹکڑا ۔

ترکیب:

سب سے پہلے کلیجی صاف کریں اور اس میں سرکہ لگا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ آدھے گھنٹے کے بعد اسے ابال لیں اور پھر چھلنی میں چھان کر ایک جگہ رکھ دیں تاکہ پانی نکل جائے۔1 کپ تیل میں 1 درمیانی پیاز ڈال کر تلیں، اسے نکال کر ٹرے میں ڈال کے سکھائیں اور پاؤڈر بنالیں۔پھر پیاز والے بچے تیل میں کلیجی ڈالیں اور ادرک لہسن کا پیسٹ شامل کر کے خوب بھونیں جب کلیجی سے بساند نکل جائے تو اس میں ہلدی، گرم مصالحہ، بھنا کٹا ہوا زیرہ، پسی لال مرچ، کٹی لال مرچ پاؤڈر، لیموں کا رس اور نمک حسب ذائقہ شامل کر کے مکس کریں پھر دہی میں تلی پیاز پاؤڈر ملا کر کلیجی میں ڈال دیں اور اسے درمیانی آنچ پر پکنے دیں جب تک کہ تیل الگ نہ ہوجائے۔بعد ازاں کوئلے کا ٹکڑا جلا کر ایک روٹی کے حصے میں رکھ کر اسے کلیجی کے اندر رکھ دیں اور 5 سے 7 منٹ تک باریک آنچ پر ڈھکن ڈھک دیں۔اسموک ہوجائے تو کلیجی کو

ڈش میں نکالیں اور اس پر ادرک، دھنیا سمیت مرچیں گارنش
کرکے دسترخوان پر پیش کریں۔

03466293728
03009382322